

# Van kop tot pens: orgaanvlees in de Grieks-Romeinse wereld

Kim Beerden

## Introductie

Van hond tot kameel, van top tot teen, van kop tot pens: het wordt wel gezegd dat Grieken en Romeinen qua vlees ‘alles’ aten. Peter Garnsey stelt: ‘*Greeks and Romans were prepared to eat just about anything*.’<sup>1</sup> Of Andrew Dalby: ‘*Not only the muscle but almost every other part of the major domestic animals was tried as food in classical Greece*.’<sup>2</sup> En John Donahue: ‘*The ancients made sure to utilize the entire animal for culinary purposes*.’<sup>3</sup> Daarbij is het ook nog eens zo dat men van smaken hield die de tand des tijds – vanuit Nederlands perspectief – maar matig doorstaan hebben: de antieke populariteit van *garum*, gefermenteerde vissaus, is daarvan het beste voorbeeld. Hoewel de enigszins gelijkende Thaise vissaus in het 21<sup>ste</sup>-eeuwse Nederland toch liefhebbers heeft, valt een en ander in het niet bij de Romeinse consumptie van *garum*. De literatuur waar het Grieks-Romeinse gewoontes over vleesconsumptie betreft kan worden samengevat als: dieren werden volledige geconsumeerd en men had een voorliefde voor bijzondere smaken.

Dit artikel bespreekt het eten van orgaanvlees in de Grieks-Romeinse wereld (800 v. Chr. – 400 n. Chr.). De bronnen zijn dermate schaars dat deze periode als één geheel behandeld wordt. Ik wil het hier specifiek hebben over het eten van een aantal van de grote organen: hersenen, lever, baarmoeder, uier, tong, longen, maag en darmen. Andere organen, zoals nieren, werden ook gegeten maar zullen hier alleen zijdelings aan bod komen. Bij de consumptie van orgaanvlees gaat het vaak om de organen van varkens, maar zeker ook die van andere dieren – dit wordt niet altijd even expliciet gemaakt in de antieke bronnen. Daarnaast is het zo dat voedsel, en alles wat daarmee te maken heeft, zeer normatief is. De bronnen moeten daarom altijd kritisch bekeken worden. In aansluiting op bovenstaande bevindingen uit de literatuur komen de volgende vragen aan

---

<sup>1</sup> P. Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity* (Cambridge 1999) 84. Zie ook R. Parker, *Miasma. Pollution and Purification in Early Greek Religion* (Oxford 1983) 357.

<sup>2</sup> A. Dalby, *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece* (Londen 1996) 61.

<sup>3</sup> J. Donahue, *Food and Drink in Antiquity. A Sourcebook. Readings from the Graeco-Roman World* (Londen 2015) 91.

de orde: at men inderdaad in principe ‘alle’ organen? Gold dit dan voor alle sociaal-economische lagen van de bevolking? Welke motivaties waren er voor het eten van orgaanvlees? Was het een speciale delicatessen, achtte men het heten van organen gezond, of was het simpelweg economisch verantwoord om alle delen van het dier te consumeren?

### **Wat at men in de oudheid?**

Voordat we de bronnen over orgaanvlees bespreken is het inzichtelijk de context en componenten van het meer algemene dieet te schetsen. Wat betreft context: veel was afhankelijk van de omgeving van een stad: wat kan er groeien? Was er een zee of een groot meer in de buurt? Was er een vlakte waarop dieren kunnen grazen? Dieren werden niet over grote afstanden vervoerd en vlees moest binnen een redelijke termijn worden opgegeten. Griekenland en Italië waren relatief droog en dit leidde regelmatig tot misoogsten. De meerderheid van de bevolking had regelmatig honger, al waren echte grote hongersnoden incidenteel.<sup>4</sup>

Dan de componenten van de maaltijd: wat de gemiddelde persoon in de Grieks-Romeinse wereld ongeveer at is helder. De graancomponent van het maal was zeer belangrijk en de dierlijke en plantaardige component was veel kleiner. Wat betreft granen lijkt het erop dat men in Griekenland in de eerste plaats gerst en in de tweede plaats tarwe at; in Rome was dit andersom. Romeinen hielden juist van tarwe en vonden gerst geschikt voedsel voor dieren en barbaren. Dit is al een mooi voorbeeld van hoe voedsel en identiteit met elkaar verbonden zijn. Hoe het ook precies zat, van deze granen werden veel cakejes, pap en brood gemaakt.

Nu komen we bij de kleinere componenten van de maaltijd: men at graag peulvruchten zoals bonen, kikkererwten, linzen en kidneybonen – peulvruchten werden ook gezien als een soort kleine ‘snacks’ of ‘hapjes’. Verder waren fruit en groente populair waarbij de olijf en druif bijzonder belangrijk waren. Olijven werden ingemaakt en bij brood gegeten, soms als een soort tapenade. De olie werd zowel gebruikt om mee te koken als om het lichaam schoon te maken. De druif werd gebruikt om wijn mee te

---

<sup>4</sup> P. Garnsey, *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World. Responses to Risk and Crisis* (Cambridge 1988) passim.

maken, maar werd ook gedroogd en voor later bewaard.<sup>5</sup> Gedroogde vruchten, waaronder ook vijgen, waren goed houdbaar en bijzonder voedzaam. Dit kon in tijden van voedselschaarste goed van pas komen – en ook voor onderweg: reizigers en soldaten konden gedroogde vruchten gemakkelijk meenemen.

De laatste component van het maal bestond uit vlees en vis. In de Griekse wereld werd vlees vooral gegeten in de context van het offer: na het offer was er een feestmaal waarbij iedereen een deel van het vlees kreeg uit de gemeenschappelijke kookpot. Dit wordt gezien als een essentieel onderdeel van het gemeenschapsleven in de Griekse *polis*.<sup>6</sup> Tegenwoordig denkt men overigens dat vlees ook buiten religieuze context gegeten werd, dit is alleen een stuk minder goed gedocumenteerd. Het varken was zeer populair, geiten en schapen ook, maar het rund minder omdat dat waardevoller was als werkdier. We gaan ervan uit dat alleen oude runderen opgegeten werden.<sup>7</sup> Ook vis werd gegeten. Veel kustbewoners aten vis als alledaags maaltje, maar in de binnenlanden was dit minder het geval. Verder zijn er grote discussies over de symboliek van het eten van vis en wat dit voor effect gehad zou kunnen hebben op het leven van alledag.

Ook voor de relatief kleine groep rijkere in de samenleving was dit het basisrepertoire. Toch hadden zij het voordeel dat ze hun maaltijden konden verrijken: als het even kon gebruikten Grieken en Romeinen bijvoorbeeld een product als *garum* (de gefermenteerde vissaus die eerdergenoemd werd) als smaakmaker.<sup>8</sup> Verder konden mensen met iets meer geld een betere kwaliteit meel gebruiken voor hun brood (fijngemalen meel is niet alleen lekkerder, maar ook gezonder). Het onderscheid tussen rijk en arm is dus niet alleen te zien in wat men at, maar ook de kwaliteit van het voedsel. Dit geldt ook voor de vleesconsumptie. Rijkere konden niet alleen meer vlees betalen, maar ook mooiere stukken.

---

<sup>5</sup> P. Garnsey, 'Mass Diet and Nutrition in the City of Rome' in: A. Giovannini ed., *Nourrir la plebe. Actes du Colloque tenu a Geneve les 28 et 29 IX. 1989 en hommage a Denis van Berchem* (Basel/Kassel 1991) 67-101: 68-70.

<sup>6</sup> G. Ekroth, 'Meat in Ancient Greece. Sacrificial, Sacred or Secular?', *Food & History* 5 (2007) 249-272: 269.

<sup>7</sup> F. Frost, 'Sausage and Meat Preservation in Antiquity', *Greek, Roman and Byzantine Studies* 40 (1999) 241-252: 242-244.

<sup>8</sup> De umami-kwaliteiten van *garum* zijn onderzocht: P. Baker, 'Tastes and Digestion. Archaeology and Medicine in Roman Italy' in: K.C. Rudolph ed., *Taste and the Ancient Senses* (Abingdon 2018) 138-160: 142-143.

De echte toplaag van de samenleving was vanaf de Hellenistische periode nog meer in het voordeel. Zij konden importproducten betalen die uit alle hoeken van het rijk werden ingevoerd. Denk hierbij aan speciale dieren die geslacht werden en ook aan specerijen. Misschien nog wel belangrijker is dat de rijken hiermee minder afhankelijk werden van wat er in de omgeving van de stad groeide. Wanneer er weer een misoogst was, kon men gemakkelijker voedsel van elders laten komen. Sommige *poleis*, en later de stad Rome, bemoeiden zich dan ook expliciet met de graanimport zodat minder bedeelden ook tegen een schappelijke prijs graan konden kopen. Men zag in dat dit de stad geld kostte maar uiteindelijk voor sociale en politieke stabiliteit zou zorgen.

## Organen<sup>9</sup>

### *Hersenen*

Hoewel de bronnen huiveren om menselijke hersenen zelfs maar te noemen of te verbeelden,<sup>10</sup> werden hersenen van dieren op grote schaal gegeten: ‘Hij kon geen genoeg van hersens krijgen.’<sup>11</sup> Wellicht is het zelfs zo dat hersenen ook in ‘snackvorm’ geconsumeerd konden worden, waarbij de hersenen samen met andere ingrediënten in vijgenbladeren gerold werden en zo een soort ‘hersens-dolma’ vormden. In de komedie *Kikkers* van Aristophanes komen twee ‘hersenkroketjes’ voor.<sup>12</sup> Over de passage bestaat overigens wel enige discussie, ook al in de antieke bronnen.<sup>13</sup>

Grieken stonden ook in andere contreien bekend om het eten van hoofden van dieren (inclusief de hersenen). Herodotus vertelt dat men in Egypte het hoofd van het lichaam van het offerdier hakte en aan de Grieken verkocht, indien zij in de stad aanwezig waren. Als er geen Grieken waren, werd het hoofd in de rivier gegooid. Herodotus heeft in zijn werk zeker wel een agenda, hier voornamelijk om het contrast tussen Grieken en

---

<sup>9</sup> Ik leun hierbij onder andere op de referenties uit A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z* (Londen 2003), zie de verschillende lemma’s over de organen.

<sup>10</sup> Athenaeus 65f-66c.

<sup>11</sup> Philocles (TrGF 24 F 5), Athenaeus 66b, cf. 65f-66c.

<sup>12</sup> Aristophanes, *Kikkers* 134, twee ‘hersenkroketjes’ (ἐγκεφάλου θρίω δύο); cf. Athenaeus 66b.

<sup>13</sup> Dalby, *Food in the Ancient World*, zie onder trefwoord ‘brain’.

Egyptenaren te schetsen, maar toch vertelt deze bron ons iets over een Griekse gewoonte.<sup>14</sup>

Daar is nog meer bewijs voor, al is dat later in de tijd. Athenaeus noemt een (waarschijnlijk fictionele) kok die een spannend gerecht opdiend voor de gasten: rozenblaadjes, kippenhoofden en varkenshoofden worden met eigeel, olijfolie, vissaus, peper en wijn bereid en gestoofd op een zacht vuurtje. Een van zijn gasten roemde de geur van het gerecht door verzen uit de *Ilias* van Homerus te declameren, zo onder de indruk was hij.<sup>15</sup>

Hersenen stonden ook op het menu bij de Romeinse keizer Vitellius, vele eeuwen later. Hij liet een extravagant gerecht opdienen, als we de aartsroddelaar Suetonius mogen geloven (die bekend staat om zijn overdrijving en retoriek):

Zelf maakte hij het nog bonter bij de inwijding van een schaal die hij wegens zijn enorme afmetingen het ‘Schild van Schutsvrouw Minerva’ noemde. Daarop combineerde hij met elkaar levers van papegaavissen, hersenen van fazanten en pauwen, tongetjes van flamingo’s en hom van muren, die hij door kapiteins van de vloot op driერიemers uit het hele rijk van Parthië tot de straat van Gibraltar had laten aanvoeren.<sup>16</sup>

Extravagantie die gerelateerd wordt aan het eten van hersenen zien we ook in andere Romeinse bronnen terug: Macrobius voert varkenshoofd op als deel van een veel te luxe maal voor veelvraten.<sup>17</sup>

Het ‘kookboek’ van Apicius uit de late oudheid noemt hersenen meerdere malen.<sup>18</sup> Apicius vertelt over gladgekookte hersenen die gemengd

---

<sup>14</sup> Herodotus 2.39.2.

<sup>15</sup> Athenaeus 406a-b.

<sup>16</sup> Suetonius, *Vitellius* 13. Vertaling D. den Hengst, *Suetonius, Keizers van Rome* (Amsterdam 1996). Volgens *Historia Augusta*, *Heliogabalus* 2 zou Heliogabalus zijn staf flamingohersentjes en lijsterhersentjes geserveerd hebben. De bron wordt over het algemeen kritisch geëvalueerd.

<sup>17</sup> Macrobius 3.13.12. Zie ook Persius 6.70: hier lijkt het eten van varkenshoofd negatief geëvalueerd te worden.

<sup>18</sup> Het woord kookboek staat tussen aanhalingstekens omdat onduidelijk is of het hier om recepten gaat die gevolgd moeten worden, om een ‘inspiratieboek’ voor koks of leken, of meer een prestigeobject voor de allerrijksten waar meer wensdromen over eten dan realiteit bij kwam kijken. Voor onderstaande referenties is de volgende editie gebruikt: B. Flower en E. Rosenbaum, *The Roman Cookery Book*.

werden met, onder andere, peper, eieren en bouillon. Na het koken vormde dit een mengsel dat in stukken gesneden kan worden.<sup>19</sup> Verder kunnen hersenen met peper, komijn, laser, bouillon, wijn, melk en eieren gemengd worden en dan zachtjes over een hoog vuur of au bain-marie bereid worden.<sup>20</sup> Spek (of vis) en hersenen met ei en kip was ook een heerlijke variatie.<sup>21</sup>

Het lijkt er dus op (ook als we de bronnen met een korreltje zout nemen) dat hersenen op redelijk grote schaal geconsumeerd werden, zowel door rijken als speciale delicatessen, maar ook door het grootste deel van de bevolking dat niet bij de elite hoorde. Overigens is het belangrijk op te merken dat de meeste bronnen die over de grootschalige consumptie van hersenen uit de Griekse wereld komen, en de bronnen over de elite uit de Romeinse wereld. We kunnen dit observeren maar er hier, door de schaarste van de bronnen, geen eenduidige conclusies aan verbinden. Wat we wel zeker weten is dat er een zeer kleine groep was die hersens uit principe niet at: Orfici en de volgers van Pythagoras.<sup>22</sup> Dit paste binnen een speciaal dieet uit religieuze overwegingen waarbij abstinentie van bepaalde voedingsmiddelen hoorde. Ook was er enige twijfel over hoe gezond hersenen eigenlijk waren. Aristoteles bespreekt de hersenen (van mensen en van dieren) in de vierde eeuw voor Christus en noemt dan hoe hersenen van dieren hard worden wanneer je ze kookt.<sup>23</sup> Galenus, de geneesheer uit de tweede eeuw na Christus, stelde expliciet dat hersenen ongezond waren. De reden? Ze waren moeilijk te verteren en daarom slecht voor de maag. Bovendien veroorzaken hersenen ook misselijkheid, die wel ingezet kon worden als braakmiddel na het eten. Toch is het wel zo dat diegenen die niet zo misselijk werden van het gerecht, er wel baat bij konden hebben: als de hersenen goed verteerd werden achtte Galenus ze voedzaam en hierdoor gezond. De beste bereiding was, volgens Galenus, wanneer hersenen geserveerd werden met marjoraan of gekruid zout.<sup>24</sup>

---

*A Critical Translation of The Art of Cooking by Apicius for Use in the Study and the Kitchen* (Londen 1958).

<sup>19</sup> Apicius III.5 [Vehling 45].

<sup>20</sup> Apicius IV.II.9 [Vehling 128].

<sup>21</sup> Apicius V.III.8 [Vehling 198]. Zie ook bijvoorbeeld: IV.II.4; V.IV.5; V.IV.6; VII.VII.11.

<sup>22</sup> Plutarchus, *Quaestiones conviviales* 3.1; Athenaeus 65f-66c. Cf. Parker, *Miasma*, 359-365; J.M. Wilkins en S. Hill, *Food in the Ancient World* (Malden, MA 2006) 106-107.

<sup>23</sup> Aristoteles, *De partibus animalium* 653a22.

<sup>24</sup> Galenus, *De alimentorum facultatibus* 3.7.

### Lever

Lever maakte in de Griekse wereld deel uit van *splanchna*. Dit zijn de organen die in de Griekse wereld direct na het offer (rauw en warm) werden geconsumeerd door magistraten en andere *officials*: het gaat hier om het hart, de longen, lever, milt en nieren. Consumptie van de lever kwam alleen al hierdoor in de Griekse wereld zeer regelmatig voor. Afgezien van de *splanchna* zien we ook dat – in komedie althans – de lever als deel van een groots maal gegeten werd.<sup>25</sup>

Ook in de Romeinse bronnen lezen we dat de lever regelmatig gegeten werd, maar Galenus vindt de lever wel moeilijk te verteren. Verder weet hij wel hoe de varkenslever het beste opgediend kan worden: het allerlekkerste is het wanneer het te slachten beest enorm veel vijgen te eten krijgt voordat hij sterft, en dat geldt speciaal voor varkens omdat de organen zoeter zijn. Die worden nog lekkerder van de vijgen.<sup>26</sup> Lever van de harder, kippenlevertjes, maar ook ganzenlever werd gegeten en soms werden de dieren vetgemest voor ze naar de slacht gingen.<sup>27</sup> In het algemeen werd een grote lever het allerbeste geacht: dit leidde tot oplichterij: levers werden, met eieren en uien, in water gedaan en zo in winkels neergezet. De vergrotende werking van het water maakte de levers aantrekkelijker voor mogelijke klanten.<sup>28</sup>

Men wist dat lever een goed effect had op mensen met nachtblindheid (niet goed kunnen zien wanneer er weinig licht is). Wij weten dat dit door een tekort aan vitamine A komt, een vitamine die in lever rijkelijk aanwezig is. Het interessante is dat zowel de hippocratici als Galenus stellen dat het eten van lever helpt tegen nachtblindheid. Lever bevat overigens ook veel vitamine D, maar aangezien men in de oudheid hoogstwaarschijnlijk meer buiten was en zo meer zonlicht ving, denkt men over het algemeen niet dat er problemen waren door een tekort aan deze vitamine.

Dan de manier van serveren: lever kon onder andere ingepakt in kool worden geserveerd.<sup>29</sup> Ook kon de varkenslever gebakken worden en tot een soort worstje gemaakt worden door het tot pulp te malen, in darm te

---

<sup>25</sup> Eubulus fr. 63.

<sup>26</sup> Galenus, *De alimentorum facultatibus* 3.12.

<sup>27</sup> Plinius, *NH* 10.27.52; Horatius, *Satirae* 2.8.88.

<sup>28</sup> Macrobius 7.14.1, cf. E. Gowers, *The Loaded Table. Representations of Food in Roman Literature* (Oxford 1993) 24.

<sup>29</sup> Athenaeus 106f, zie ook verder tot 107f.

stoppen en in laurierbladeren te wikkelen.<sup>30</sup> De ‘vijgenlever’ waar Galenus in bovenstaande aan refereerde kon het beste in wijnsaus geserveerd worden,<sup>31</sup> maar gegrild kon lever ook erg lekker zijn.<sup>32</sup> Schapenlever kon het beste eerst weken in een mengsel met, onder andere, eieren en melk en daarna in wijnsaus garen.<sup>33</sup>

### *Baarmoeder*

Bij consumptie van baarmoeder hebben we het vooral over die van de zeug. Ook het eten hiervan was wijd en zijd verspreid. Plutarchus stelt dat het eten van baarmoeder in zijn tijd (eerste/tweede eeuw na Christus) nieuw was, maar Dalby stelt terecht dat er al bijzonder veel eerdere bronnen zijn.<sup>34</sup> We kunnen er dan ook vanuit gaan dat baarmoeder gegeten werd in de gehele periode die hier besproken wordt., behalve – opnieuw – door volgers van Pythagoras.<sup>35</sup> Uit Martialis blijkt dat de baarmoeder als lekkernij werd gezien.<sup>36</sup>

Nu is er een bijzonder nare manier waarop men aan de ‘lekkerste baarmoeder’ kwam: men wekte een miskraam op bij een zeug en slachtte daarna snel de zeug. Dit zou de smaak van haar baarmoeder ten goede komen: Plinius stelt zelfs dat de smaak nog lekkerder zou zijn wanneer het varken voor de eerste keer zou gaan baren.<sup>37</sup> Er zijn meer verwante verhalen: ook bij Plutarchus wordt de zwangere zeug geschopt;<sup>38</sup> bij Martialis wordt de zeug verwond of opengesneden waarbij biggetjes levend geboren worden maar de moeder sterft.<sup>39</sup>

Athenaeus geeft allerlei referenties naar eerdere bronnen die het over het eten van baarmoeder hebben. Met enige overdrijving zou Callimedon willen sterven voor een gestoofde baarmoeder, en hij sprong rond van vreugde toen hij dit gerecht achter de kiezen had.<sup>40</sup> Extra lekker

---

<sup>30</sup> Apicius II.I.4 [44 Vehling].

<sup>31</sup> Apicius VII.III.1 [259 Vehling].

<sup>32</sup> Apicius VII.III.2 [260 Vehling].

<sup>33</sup> Apicius VII.XII.2 [291 Vehling].

<sup>34</sup> Plutarchus, *Quaestiones conviviales* 8.9 (733e). Dalby, *Food in the Ancient World*, zie onder ‘womb’.

<sup>35</sup> Zie Parker, *Miasma*, 362.

<sup>36</sup> Martialis 13.56.

<sup>37</sup> Plinius, *NH* 11.210-11.

<sup>38</sup> Plutarchus, *De esu carniū* 997a.

<sup>39</sup> Martialis 1.16 (14).

<sup>40</sup> Athenaeus 100c-100e.



zou de baarmoeder smaken wanneer ze in azijsaus geserveerd werd. Ook bij Athenaeus vertelt de spreker dat men vroeger de baarmoeder pas na het eten at, terwijl men die in de tijd van Athenaeus vóór het eten serveerde.<sup>41</sup>

Baarmoeder en uier maken een goede combinatie samen met laser/silphium (een inmiddels uitgestorven kruid), azijn en bouillon, of andere combinaties van kruiden.<sup>42</sup> Een alternatief is de baarmoeder te grillen en daarna in zout water/pekkel te koken.<sup>43</sup> De baarmoeder kan eventueel ook nog op vele andere manieren bereid worden.<sup>44</sup>

#### *Uier*

Uier van de zeug lijkt gezien te worden als een delicatessen en maakte ook deel uit van luxe maaltijden.<sup>45</sup> Galenus noemt in deze luxe context vooral de uier van het varken die gegeten kan worden met een vulling van melk, zodat de smaak zoeter zou worden.<sup>46</sup>

#### *Maag en darmen*

Maag werd zeker algemeen gegeten. Maagwand kon los gegeten worden zoals de ‘stukjes pens’ die tijdens de maaltijd van Trimalchio tussen de andere lekkernijen werden opgediend.<sup>47</sup> Ook kon de maag gevuld worden: zie een maag die gevuld is met vogelvlees, varkensvlees en -baarmoeders, eigeel, enzovoort.<sup>48</sup>

Darmen dienden gewoonlijk als omhulsel voor worstjes. Het is de moeite om iets meer te zeggen over de vele soorten en maten worstjes die zowel in de Griekse als Romeinse wereld gemaakt werden.<sup>49</sup> Het zouten, toevoegen van vet, en tot worst maken van restjes vlees was een zeer economische manier van het bewaren van vlees voor tijden van schaarste. Ze werden geproduceerd van ‘restvlees’:

---

<sup>41</sup> Athenaeus 100c-101d.

<sup>42</sup> Apicius VII.I.1 [251 Vehling]; maar zie ook VII.I.-6; II.III.1; Alciphron 3.37.1.

<sup>43</sup> Apicius VII.I.6 [256 Vehling].

<sup>44</sup> Athenaeus 100c-101d.

<sup>45</sup> Macrobius 3.13.12; Alciphron 3.37.1. Zie voor recepten Apicius VII.II.1-2 [257-258 Vehling].

<sup>46</sup> Galenus, *De alimentorum facultatibus* 3.12.

<sup>47</sup> Petronius, *Satyricon* 66.

<sup>48</sup> Athenaeus 376c-d.

<sup>49</sup> Frost, ‘Sausage and Meat Preservation’, 248-249 voor een lijst van vocabulaire van soorten worstjes.

*the kind of meat that could not be sold unless "hidden" in a sausage [...]. Agorakritos uses intestines, tripe, and offal for his sausages, but it is also suggested that donkey and dog meat went into his produce, hardly the most desired kind of food.*<sup>50</sup>

Dit 'restvlees' werd in gemalen vorm in darmen gedaan. We hebben hier wellicht zelfs visueel bewijsmateriaal van: op Griekse vazen worden vrouwen afgebeeld die bij een soort bassin staan. Sommigen denken dat zij de darmen aan het spoelen zijn.<sup>51</sup> Via Apicius hebben we ook nog verschillende soorten recepten, bijvoorbeeld voor 'Lukaanse worstjes': meng peper, komijn, jeneverbes en andere zaken met bouillon, mix alles met noten en hang de worstjes op om te roken. Apicius geeft nog verschillende variaties.<sup>52</sup> Die werden op straat verkocht (magen trouwens ook<sup>53</sup>) door verkopers die niet in hoog aanzien gestaan zullen hebben.<sup>54</sup> De worst zal niet duur geweest zijn en daarom voor iedereen beschikbaar – voor sommigen was dit wellicht een van de weinige manieren om vlees te verkrijgen.

### *Tong*

De tong was in de Griekse wereld gereserveerd voor de offeraars en de goden. Athenaeus haalt dan ook een komedie van Menander aan waarin een kok zegt: 'geef me de ingewanden.... leg de tong hier neer!'<sup>55</sup> Die werd niet door de gemeenschap opgegeten.

De Romeinen kenden de tong als een sponzig soort vlees gevuld met bloed. Varkenstong werd geserveerd met de spieren die erbij horen (bv de epiglottis en de larynx, speekselklieren en amandelen.)<sup>56</sup>

---

<sup>50</sup> G. Ekroth, 'A Note on Minced Meat in Ancient Greece' in: Lars Karlsson, Susanne Carlsson en Jesper Blid Kullberg ed., *Labrys. Studies Presented to Pontus Hellström* (Uppsala 2014) 223-235: 224. Frost, 'Sausage and Meat Preservation', 246-247. Hier is nog aan toe te voegen dat marinieren en roken ook goede manieren zijn om vlees te bewaren: M. Mackinnon, 'Tastes of Meat in Antiquity. Integrating the Textual and Zooarchaeological Evidence' in: K.C. Rudolph ed., *Taste and the Ancient Senses* (Abingdon 2018) 161-178: 171-174.

<sup>51</sup> Ekroth. 'Minced Meat', 232.

<sup>52</sup> Apicius 2.IV en 2.V [61 en 65 Vehling].

<sup>53</sup> Aristophanes, *Equites* 200.

<sup>54</sup> Aristophanes, *Equites* 143-222.

<sup>55</sup> Athenaeus 659d-e; en voor tong in Aristophanes zie Athenaeus 96c.

<sup>56</sup> Galenus, *De alimentorum facultatibus* 3.4

Flamingotongetjes en pauwentongetjes zouden gegeten zijn als luxeproduct – volgens het fragment van Suetonius over keizer Vitellius dat hierboven geciteerd werd, althans.<sup>57</sup> Plinius stelt nog dat fijnproevers vonden dat de flamingotong in het bijzonder enorm lekker smaakte.<sup>58</sup>

### *Longen*

Ook de longen hoorden bij de Griekse *splanchna*. Minstens een beperkt aantal mensen at zo op regelmatige basis long. Ook Romeinen aten de long, maar het is onduidelijk op welke schaal. Galenus noemt de long gemakkelijker te verteren dan lever en milt, maar ook als minder voedzaam.<sup>59</sup> Apicius geeft een recept voor schapenlong: samen met de lever wellen in melk, eieren, zout en honing, en vul de long vervolgens met dit mengsel. Koken, en gesneden opdienen.<sup>60</sup>

### *Overige organen*

Er zijn meer dan genoeg aanwijzingen dat de overige organen ook gegeten werden, zeker de testikels, nieren, het hart, de zwezerik en de milt. Galenus stelt dat nieren moeilijk te verteren zijn en bovendien ongezond. Toch worden ze genoemd in de context van voedsel, waardoor dit wel degelijk een indicatie is dat nieren gegeten werden.<sup>61</sup> Het hart hoorde bij de *splanchna* en we weten dus zeker dat ze rauw en warm gegeten werden na het offer, door een geselecteerde groep mensen.<sup>62</sup> Galenus stelt nog dat het hart een hard stuk vlees is, en lastig te verteren. Wel is het voedzaam.<sup>63</sup> Ook de milt hoort bij de *splanchna*<sup>64</sup>, en wordt door Galenus afgewezen als niet zo zoet en ongezond.<sup>65</sup>

Bovendien zijn er zeker ‘restjesrecepten’ waar allerlei delen van het dier in konden. Het is dus zeker niet uit te sluiten dat vele hier niet

---

<sup>57</sup> Suetonius, *Vitellius* 13; en zie ook weer Heliogabalus: *Historia Augusta*, *Heliogabalus* 20.

<sup>58</sup> Plinius, *NH* 10.133.

<sup>59</sup> Galenus, Galenus, *De alimentorum facultatibus* 3.12.

<sup>60</sup> Apicius VI.10.12 [Vehling 292].

<sup>61</sup> Galenus, *De alimentorum facultatibus* 3.12; Apicius VII.VIII.

<sup>62</sup> De volgers van Pythagoras eten geen hart, zie Parker, *Miasma*, 362.

<sup>63</sup> Galenus, *De alimentorum facultatibus* 3.12.

<sup>64</sup> Aldus Aristophanes in Athenaeus 96d.

<sup>65</sup> Galenus, *De alimentorum facultatibus* 3.12.

genoemde onderdelen (waaronder organen) van het dier voor consumptie in aanmerking kwamen.<sup>66</sup>

## Conclusie

Waarom at men in de oudheid orgaanvlees? Of breder: hoe komen voedselvoorkeuren tot stand? Dit wordt gewoonlijk op drie niveaus besproken: biologisch, cultureel en individueel. Aangezien we voor de oudheid niet genoeg bronnen hebben om het laatste niveau te bespreken, beperk ik me tot de eerste twee.

Het is logisch dat men, in een wereld waarin dieren een kostbaar bezit waren, het gehele dier in het voedsel (of anderszins) verwerkte. Immers, eten is eten en in een wereld waarin veel mensen een grote mate van bestaansonzekerheid hadden kon men het beste het gehele dier verwerken. Zowel rijke als arme groepen in de samenlevingen van de Grieks-Romeinse wereld aten orgaanvlees. De armeren – het grootste deel van de bevolking – deden dit in de vorm van worstjes, de rijksten maakten organen luxer door ze in hun geheel op te dienen, voorzien van een mooie bereiding. Ook lijkt het erop dat het eten van organen van exotische dieren nog luxueuzer, of zelfs decadent, werd geacht.

Orgaanvlees eten kan dus zowel een manier van overleven als een manier van *conspicuous consumption* zijn: dit betekent dat iemand aan de buitenwereld laat zien dat diegene het breed kan laten hangen. De tong lijkt qua decadentie nog een aparte plaats in te nemen, vooral het idee dat pauwentongetjes gegeten werden lijkt enorm decadent gevonden te worden (of dit nu eigenlijk waar was of niet maakt dan bijna niet meer uit).

In niertjes en lever zit veel vitamine A, maar alle orgaanvlees is ook een belangrijke bron van ijzer, vitamine B en allerlei mineralen. Dit lijkt men in de oudheid ook geweten te hebben. Nog een reden om orgaanvlees te eten. Nu weten wij dat orgaanvlees dan weer niet goed is voor mensen die een hoog cholesterolgehalte hebben. Zwangere vrouwen moeten bovendien oppassen met vitamine A. Dit was, voor zover we weten, niet bekend in de oudheid. Men wist zeker wél over sommige medische voordelen van het eten van orgaanvlees.

---

<sup>66</sup> Apicius VII.IV.1-6; Athenaeus 106e-107a, 646e. Zie over organen die niet aan bod zijn geweest en andere delen van het dier (snuet, klieren, etc.) Garnsey, *Food and Society*, 83-84.

Bovendien zal men orgaanvlees ook gewoon lekker gevonden hebben. Nu is het punt: over smaak valt niet te twisten. Het is zeer moeilijk iets te zeggen over smaak van mensen in de oudheid – en dan heb ik het zowel over wat we in het Engels *taste* als *flavour* noemen.<sup>67</sup> In het algemeen is gesteld dat men van vet vlees hield.<sup>68</sup> Verder was het vlees van jonge dieren populair omdat dat sappiger en gemakkelijker te braden was. Dieren werden gewoonlijk eerst gebruikt als lastdier en voor andere zaken, waarna ze pas, wanneer ze oud waren, geslacht werden. Veel vlees zal dus taai geweest zijn en koken was daarom een belangrijke bereidingswijze. Ook het feit dat men erg bezig was met het serveren van vlees in een saus zal hiermee te maken hebben.<sup>69</sup> Vet en sappig (als in: niet taai) was dus populair. Hoe heeft dit betrekking op orgaanvlees? Sommige organen zijn behoorlijk vet, met name hersens, maag, long en tong vallen in deze categorie.<sup>70</sup> Bovendien zijn sommige organen (zoals de lever en niertjes) minder taai in vergelijking met veel van het taai vlees. Ze hebben eerder een sponzige consistentie. Veel van de organen zijn óf vet óf sponzig en passen zo in één van deze twee categorieën en het is zo goed voor te stellen dat ze om deze redenen gewaardeerd werden.

Dat een dier in zijn geheel wordt opgegeten is eigenlijk heel gewoon. Het was economisch, werd lekker gevonden, en was gezond. De vraag zou dan eigenlijk niet moeten zijn: waarom aten Grieken en Romeinen al dat orgaanvlees zonder scrupules? In plaats hiervan moeten we naar onszelf kijken: waarom is het zo dat het eten van orgaanvlees in

---

<sup>67</sup> Zie K.C. Rudolph voor een introductie tot deze concepten en over hoe filosofen en natuurwetenschappers in de oudheid dachten over de mond, tong en proeven: K.C. Rudolph, 'Introduction' in: K.C. Rudolph ed., *Taste and the Ancient Senses* (Abingdon 2018) 1-21: 7-10.

<sup>68</sup> Mackinnon, 'Tastes of Meat in Antiquity', 168-171; K. Beerden, 'Moderation, Refined Luxury, or Extravagance? Fattened Animals and Ancient Roman Norms and Values', *Food, Culture & Society. An International Journal of Multidisciplinary Research* 21 (2018) 505-520, passim; C. Chandezon, 'Animals, Meat, and Alimentary By-products' in: J. Wilkins en R. Nadeau ed., *A Companion to Food in the Ancient World* (Malden, MA 2015) 135-146: 141-142.

<sup>69</sup> Chandezon, 'Animals, meat', 142.

<sup>70</sup> Ik ben geen specialist op dit gebied, maar gebruik de data van <https://nutritiondata.self.com>, geraadpleegd oktober 2018, over varkens, als meest gegeten dier. Hieruit blijkt (vet per 100 gram): varkenslever: vet (totaal) 4.1 gram; varkensnier 7.6 gram; varkenshersen 10.4 gram; varkensmaag 11.5 gram; varkenslong 12.3 gram; varkenstong 19.4 gram.

Nederland minder voorkomt dan vroeger? Sommigen lijken de consumptie van orgaanvlees vies te vinden, of het anders als ‘armoedig eten’ te beschouwen. Dit geldt natuurlijk niet voor iedereen: er zijn zeker wel bevolkingsgroepen die meer orgaanvlees eten dan andere, en vooral in de zuidelijke provincies eet men heus ook graag orgaanvlees in allerlei vormen. Ook internationaal zit het anders: immers, ook tegenwoordig eet men in de hele wereld orgaanvlees in luxe vorm, denk bijvoorbeeld aan foie gras en paté maar ook het simpele worstje dat verpakt is in darm (en wie weet wat in het worstje zit).

Het ligt in de lijn der verwachting dat orgaanvlees in Nederland ook weer populairder gaat worden, met name bij vermogende en bewuste jongeren. Deze ontwikkeling zal duidelijker worden naarmate we weer meer, of nog meer, gaan nadenken over de duurzaamheid van het eten van dieren. Hiervan zien we zeker tekenen aan de wand. Op 8 oktober 2018 ‘[...] vonden de VanDrie kookwedstrijden plaats, waarbij koks uitgedaagd worden te koken uit de black box gevuld met orgaanvlees (ochtend) en kalfsvlees (middag). [...] een demonstratie over mogelijke bereidingen, combinaties en toepassingen met kalfsvlees en organen.’<sup>71</sup> Een en ander is niet beperkt tot topkoks: de website [groenvrouw.nl](http://groenvrouw.nl) geeft allerlei informatie en spoort haar lezers/lezeressen aan organen te gaan eten.<sup>72</sup> Kortom: orgaanvlees is lekker, gezond en beschikbaar voor iedereen – toen en nu.

---

<sup>71</sup> ‘Kookwedstrijden BBB Maastricht: van orgaanvlees tot duurzame vis’. <https://www.bbbmaastricht.nl/nieuws-overzicht/329-kookwedstrijden-bbb-maastricht-van-orgaanvlees-tot-duurzame-vis>, geraadpleegd oktober 2018.

<sup>72</sup> ‘Hoe eet je orgaanvlees (en waarom in vredesnaam)?’. <https://groenvrouw.nl/hoe-eet-orgaanvlees-en-waarom-vredesnaam/>, geraadpleegd oktober 2018.